SB 325

900003

ESPAÑOL
Traducción
de la instrucción de servicio originale

¡Antes de comenzar su utilización debe leer el instrucción de servicio y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!

1. Informaciones generales 74
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio 74
1.2 Explicación de los símbolos 74
1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía 75
1.4 Protección de los derechos de autor 75
1.5 Declaración de Compatibilidad 75

2. Seguridad 76
2.1 Informaciones generales 76
2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo 76
2.3 Explotación conforme a su diseño 77

3. Transporte, embalaje y almacenaje 78
3.1 Control de entregas 78
3.2 Embalaje 78
3.3 Almacenaje 78

4. Especificaciones técnicas 79
4.1 Presentación de las partes del dispositivo 79
4.2 Datos técnicos 80

5. Instalación y servicio 81
5.1 Indicaciones de seguridad 81
5.2 Montaje 82
5.3 Colocación y conexión 82
5.4 Modo de empleo 83
5.5 Sugerencias para servir 86

6. Limpieza y conservación 87
6.1 Indicaciones de seguridad 87
6.2 Limpieza 87
6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación 88

7. Fallos posibles 89

8. Recuperación 90

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informaciones generales

1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.

¡ATENCIÓN!

Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.

¡ADVERTENCIA!

Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.

¡INDICACIÓN!

Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.

¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente!

El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!

1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.

¡INDICACIÓN!

¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.

¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.
A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

2. Seguridad

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

2.1 Informaciones generales

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo. El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.

! ***¡ADVERTENCIA!***

- El dispositivo puede ser utilizado por **niños de más de 8 años de edad,** así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, y por personas con poca experiencia y/o conocimientos, si se encuentran bajo supervisión o han sido instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y han comprendido los riesgos que conlleva.

- **Los niños** no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y **mantenimiento del dispositivo no puede** ser realizada **por niños**, a no ser que tengan al menos 8 años y se encuentren bajo supervisión.
- **Los niños menores de 8 años** de edad no deben encontrarse cerca del dispositivo ni del cable de alimentación.
- Conserve estas instrucciones. Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.
- Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.

2.3 Explotación conforme a su diseño

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

El dispositivo no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o por control remoto.

El dispositivo está diseñado para ser utilizado en hogares y similares, tales como:

→ cocinas para empleados en tiendas, oficinas, u otros lugares en los que se ofrezcan servicios;

→ en casas rurales;

→ por clientes de hoteles, moteles y similares;

→ en locales Bed & Breakfast.

La fuente de chocolate está indicada **únicamente** para **servir fondue de chocolate.**

¡ADVERTENCIA!

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.

¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

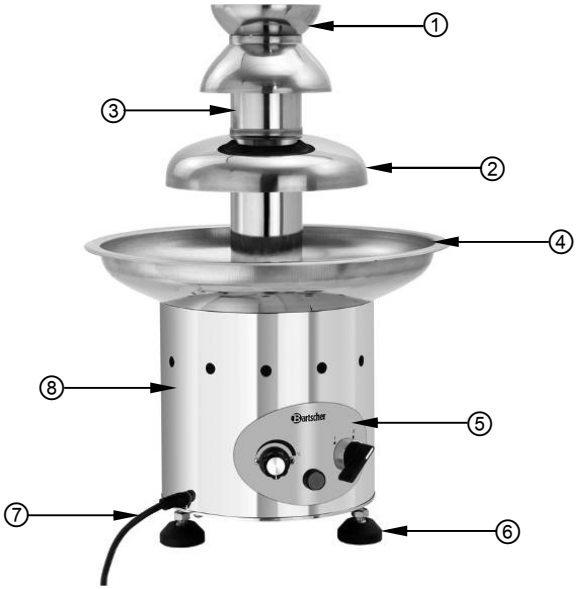
Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

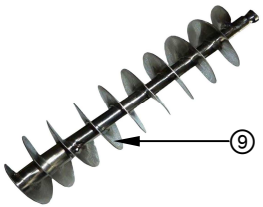
Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Especificaciones técnicas

4.1 Presentación de las partes del dispositivo





① Placa superior de la cascada con corona

② Placa central de la cascada

③ Torre

④ Recipiente

⑤ Panel de servicio

⑥ Pies (3)

⑦ Cable de alimentación

⑧ Bloque del motor

⑨ Sinfín de barreno

Panel de servicio

⑩ Regulador de temperatura

⑪ Interruptor de funciones

⑫ Piloto indicador de funcionamiento

4.2 Datos técnicos

Denominación	Fuente de chocolate SB 325
Código:	**900003**
Material de la carcasa:	acero noble
Regulador de temperatura:	fluido, hasta 60 ℃
Capacidad:	2,5 kg de chocolate
Potencia y tensión de alimentación:	340 W / 230 V 50 Hz
Medidas:	Ø 330 mm, alt. 480 mm
Peso:	7,5 kg

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

5. Instalación y servicio
5.1 Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!
El dispositivo puede conectarse exclusivamente a un único enchufe de seguridad correctamente instalado.
No se debe tirar del cable de alimentación para desconectar el dispositivo. Utilice siempre la carcasa de la clavija.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado.
- No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termo-aislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.
- Se prohíbe usar el dispositivo si trabaja mal o está averiado, o si se ha caído al suelo.
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- No mover ni inclinar el dispositivo durante su funcionamiento.
- Durante la utilización del aparato **nunca** se debe dejar el aparato en funcionamiento sin supervisión.

¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de lesiones!
Durante el funcionamiento del aparato nunca debe tocar el sinfín de barreno ni ninguna otra parte móvil del aparato.

No mover el aparato si se encuentra en él chocolate líquido y caliente.

¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente!
Durante el funcionamiento del aparato, algunas piezas se encuentran muy calientes. ¡Riesgo de quemaduras!
Antes de limpiar o mover el aparato, desenchufarlo de la toma de corriente y dejarlo enfriar.

5.2 Montaje

Preparación del aparato

- Desempaquetar el aparato y desechar el material de embalaje.
- Las partes desmontadas del aparato (sinfín, torre, placas de la cascada) deben lavarse en agua tibia con un detergente limpiador no abrasivo. Enjuagar con agua limpia y a continuación secar cuidadosamente.
- Limpiar el recipiente con agua tibia y un detergente limpiador no abrasivo, enjuagar con agua limpia y secar con un paño suave.
- Pasar un paño suave y húmedo por el bloque del motor y el cable de alimentación. Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, el enchufe debe encontrarse seco en su totalidad.

Montaje del aparato

- Montar el sinfín de barreno al bloque del motor.
- A continuación, sobre el sinfín de barreno colocar la torre y ensamblarlo utilizando los tornillos.
- En la torre montar a continuación la placa central de la cascada y la placa superior de la cascada con corona.

5.3 Colocación y conexión

- Colocar el aparato en una superficie plana y estable cerca de una toma de corriente en la pared.
- Utilizando las tuercas de los pies (3) **nivelar** el aparato enroscando las tuercas suavemente en el sentido de las agujas del reloj para subir los pies y en el sentido contrario a las agujas del reloj para bajar los pies.

- Colocar el aparato en un lugar seguro que tenga la suficiente capacidad para aguantar el peso del aparato y sea resistente al calor.
- **Nunca** se debe colocar el aparato en el borde de la mesa para evitar que se desplome o se caiga.
- **Nunca** se debe colocar el aparato en lugares húmedos o mojados.
- No colocar el aparato cerca de fuentes abiertas de fuego, hornos eléctricos, radiadores u otras fuentes de calor.

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

¡En el caso de una incorrecta instalación eléctrica del aparato se podrían producir heridas! Antes de instalar el aparato, debe comparar los datos de la red eléctrica local con los datos técnicos del aparato (ver tabla nominal).

¡Conectar el aparato únicamente con una concordancia plena! ¡Se deben respetar las normas de seguridad!

- El circuito eléctrico debe estar asegurado al menos en 16A. Conectar únicamente de forma directa a una toma de corriente en la pared. No está permitido utilizar alargadores ni ladrones de corriente.
- Debe colocar el aparato de tal forma que el enchufe se encuentre accesible para una desconexión rápida del aparato, en caso de que fuese necesario.

5.4 Modo de empleo

Chocolate adecuado

- La fuente para chocolate está indicada para todos los tipos de chocolates más populares, que **no contengan ingredientes sólidos** como por ejemplo, nueces, **almendras, praliné u otros**, que podrían bloquear el sinfín durante el funcionamiento.
- El mejor es el de cobertura, ya que contiene una mayor cantidad de manteca de cacao. Cuanta mayor sea la cantidad de manteca de cacao mejor será la fluidez del chocolate.
- El contenido de cacao no debería ser demasiado alto (máx. 60%), ya que, cuanto mayor sea el contenido de cacao menor es la fluidez del chocolate.

  Antes de fundirlo, debe trocear el chocolate. Cuantos más pequeños sean los trozos se funden más rápidamente.
- Para la fondue y para la fuente de chocolate, el mejor chocolate es el que tiene unas proporciones ideales de manteca de cacao y cacao.
- Para llenar el aparato, se necesita utilizar por lo menos 2,5 kg de chocolate.

Licuado del chocolate en el aparato

- Preparar el chocolate y colocarlo en el recipiente.
- Conectar el aparato a una toma de corriente individual con toma a tierra. Se enciende el piloto rojo de indicación de funcionamiento.
- Girar el regulador de temperatura hasta el máximo, en el sentido de las agujas del reloj para colocarlo en los valores máximos posibles y licuar el chocolate que se encuentra en el recipiente.

  El tiempo de licuado es de unos 60 minutos. Si el chocolate no es lo suficientemente fluido, debe añadir un poco de aceite de cocina (por ejemplo, aceite de colza o vegetal) y con ayuda de una cuchara, mezclarlo con la masa de chocolate.

Norma general: para **1 kg de chocolate,** ±**150 ml de aceite de cocina**.

A tener en cuenta: la masa de chocolate debe tener una consistencia fluida.

¡ADVERTENCIA!

La utilización del chocolate sin añadir aceite de cocina o grasa puede ser la causa de desperfectos en el aparato y puede causar también de la pérdida de la garantía.

Licuado previo del chocolate

Para acortar el tiempo de licuado del chocolate en el aparato, se puede emplear chocolate que ha sido previamente licuado. Debe tener en cuenta las indicaciones que vienen a continuación relativas al licuado del chocolate.

Licuado en microondas

- Trocear el chocolate y colocarlo en un recipiente que puede ser utilizado en un aparato microondas. Añadir la cantidad necesaria de aceite de cocina y remover. Antes de verter el chocolate licuado al recipiente del aparato, conectar el aparato a una toma de corriente individual con toma a tierra y dejar calentar el aparato durante unos 5 minutos a la máxima temperatura.

Licuado en olla (con aceite de cocina)

- Calentar la cantidad necesaria de aceite en una olla tapada a fuego lento (¡no demasiado rápido!) Añadir los trozos de chocolate y mezclar continuamente. Se debe alcanzar una masa consistente.
- Antes de verter el chocolate licuado al recipiente del aparato, conectar el aparato a una toma de corriente individual con toma a tierra y dejar calentar el aparato durante unos 5 minutos a la máxima temperatura.

Licuado al baño María

- Calentar agua en una olla (¡sin hervir!).
- En el agua caliente, introducir un recipiente adecuado (tazón, olla), sin que toque el fondo.
- En el tazón (olla) colocar el chocolate troceado. En este caso, el chocolate no debe estar en contacto con el agua.
- Cuando el chocolate se licue, se debe añadir la cantidad deseada de aceite de cocina y mezclar con una cuchara.

  Antes de verter el chocolate licuado al recipiente, conectar el aparato a una toma de corriente individual con toma a tierra, y durante unos 5 minutos calentar el aparato a la máxima temperatura.

Puesta en marcha del sinfín de barreno – efecto de fuente

¡INDICACIÓN!

El aparato se encuentra disponible para ser utilizado cuando el aparato se encuentra ajustado y caliente, y el chocolate en el recipiente se encuentra totalmente licuado.

- Para poner en marcha el sinfín, poner el interruptor de funciones en la posición **"I"**.
- La mezcla de chocolate es aspirada hacia el interior de la torre desde donde sale por la parte superior por la corona.

¡INDICACIÓN!

Cuando la mezcla está correctamente preparada se produce un flujo constante y la torre se encuentra totalmente cubierta. Durante el funcionamiento del aparato se puede añadir chocolate licuado en cada momento.

¡ADVERTENCIA!

Durante el funcionamiento del motor no se deben añadir trozos sólidos de chocolate ya que podrían bloquear el sinfín de barreno y provocar desperfectos en el aparato.

Aplicación del chocolate

- Los trozos de alimentos que se quieran bañar en chocolate, deben pincharse en un palillo o tenedor, acercarlo a la fondue y colocarlo bajo la cortina de chocolate líquido.

¡INDICACIÓN!

Las interferencias en el funcionamiento que podrían cortar el flujo se pueden evitar si:

→ al chocolate no caen trozos de alimentos,

→ al chocolate no se añade ningún líquido caliente o frío.

¡ADVERTENCIA!

Si al chocolate se cae algún trozo de alimento, debe retirarse inmediatamente con la ayuda de un tenedor o una cuchara.

Apagado del aparato

- Al finalizar de utilizar el aparato, se debe girar el interruptor de funciones a la posición **"0"**. A continuación el sinfín de barreno deja de funcionar y el chocolate cae al recipiente.
- Girar el regulador de temperatura hasta su tope en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Desenchufar el aparato de la toma de corriente (¡desacoplar el enchufe!) y dejarlo enfriar.
- Los restos de chocolate se deben verter del recipiente del aparato a otro recipiente adecuado para que pueda ser utilizado en el futuro o depositarlo en el cubo de la basura o en una bolsa de plástico para tirarlo con el resto de los desperdicios caseros.

¡ADVERTENCIA!
Nunca se debe verter el chocolate por el fregadero. ¡Riesgo de obstrucción!

5.5 Sugerencias para servir

- Comúnmente se sirven frutas ligeramente ácidas para el chocolate dulce y frutas dulces para el chocolate amargo.
- Para servir con frutas recomendamos:
  - manzanas, albaricoques, plátanos, fresas, cerezas, kiwi, coco, mango, melón, melocotón, uvas, etc.
- Para cubrir con chocolate también se adaptan fantásticamente diferentes tipos de pasteles. Nuestras sugerencias para servir con masas dulces son:
  - bizcochos, pan fresco, galletas, gofres, tostadas, etc.
- Para mejorar el sabor del chocolate se pueden emplear diferentes aditivos para verter o espolvorear. Para ello son adecuados:
  - virutas de colores,
  - pistachos picados,
  - ralladuras de piel de naranja o de limón,
  - virutas de coco,
  - praliné,
  - copos de almendras, etc.
- La mezcla de chocolate básico se puede enriquecer con diferentes aditivos. Los aditivos líquidos deben añadirse al licuar el chocolate – **nunca** se deben añadir líquidos fríos al chocolate caliente. Unos buenos aditivos líquidos son:
  - licores cremosos (ej. Batido de Coco, Baileys, ponche de huevo o Kahlua),
  - licores (ej. Amaretto, Crema de Cacao (Bols) o Gran Marnier),
  - aguardiente (ej. frambuesas, cerezas o nueces).

- Algunos prefieren frutas cubiertas de chocolate blando mientras a otros les gusta más crujiente. Para ello se puede elegir:
  - Para conseguir que el chocolate se encuentre crujiente de forma rápida, las frutas deben servirse en platos refrigerados. Para que las frutas se conserven frías durante más tiempo se puede rellenar una ensaladera con cubitos de hielo y colocar sobre ella los platos.
  - Para disfrutar de las frutas con el chocolate blando, deben llevarse a la boca directamente desde la fuente de chocolate.

6. Limpieza y conservación

6.1 Indicaciones de seguridad

- Antes de limpiar el dispositivo o iniciar trabajos de reparación, hay que desconectar el dispositivo de la corriente al equipo y espere hasta que esté frío.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- Para evitar choques eléctricos, **nunca** sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.

¡ADVERTENCIA!

El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.

6.2 Limpieza

- Siempre después de utilizar el aparato debe limpiarlo.
- Apagar el motor utilizando el interruptor de funciones (girar hasta la posición **"0"**). El chocolate se deposita en el recipiente.
- Para finalizar el calentamiento, girar el regulador de temperatura hasta su tope en el sentido contrario a las agujas del reloj. Desenchufar el aparato de la toma de corriente (¡desacoplar el enchufe!) y antes de limpiar dejar que el aparato se enfríe.
- Utilizando un rascador de plástico, debe retirar los posibles restos de chocolate de las placas de la cascada.
- **Las placas de la cascada** deben retirarse de la torre, **la torre** debe separarse del recipiente girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj, a continuación retirar el sinfín de barreno del bloque del motor. Los elementos desmontados deben dejarse un tiempo en agua tibia con un agente limpiador no abrasivo y a continuación limpiar con una esponja o un cepillo. Enjuagar con agua limpia y secar con un paño suave.

¡INDICACIÓN!

Las placas de la cascada se pueden limpiar en el aparato lavavajillas.

- Los restos de chocolate se deben verter del recipiente del aparato a otro recipiente adecuado para que pueda ser utilizado en el futuro o depositarlo en el cubo de la basura o en una bolsa de plástico para tirarlo con el resto de los desperdicios caseros.
- Para lavar el recipiente debe verter en él agua caliente (o calentar el agua en el recipiente) y añadir un poco de detergente limpiador no abrasivo. Después de dejar en remojo y que se separen los restos de chocolate, se debe limpiar el recipiente con una esponja o un cepillo. Después de vaciar el recipiente se debe secar con un paño suave. Enjuagar cuidadosamente con agua limpia, para eliminar los restos de detergente en su totalidad. Utilizando un paño suave, secar el recipiente cuidadosamente.
- Pasar un paño húmedo al bloque del motor.

! ***¡ADVERTENCIA!***

¡Nunca se debe sumergir el bloque del motor en agua ni limpiarlo en el lavavajillas!

- Al limpiar **nunca** se deben utilizar instrumentos limpiadores **granulados o ásperos**, que podrían rayar la superficie del aparato.
- Una vez limpios los elementos debe secarlos y abrillantarlos con un paño suave y seco.

6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación

- Controlar periódicamente el cable de alimentación para ver si está estropeado. No utilizar nunca el dispositivo con el cable de alimentación estropeado. Si el cable está estropeado, se debe encargar a un servicio autorizado o a un electricista cualificado que lo cambie para evitar peligros.
- En caso de daños o averías, póngase en contacto con su distribuidor especializado o con nuestro servicio de atención al cliente. Previamente, consulte las indicaciones para detectar averías del apartado 7.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales**.**
  ¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!

7. Fallos posibles

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El aparato no calienta	El enchufe no está acoplado a la toma de corriente	Acoplar el enchufe a la toma de corriente
	No se ha ajustado la temperatura	Colocar el regulador de temperatura en la posición adecuada
	Regulador de temperatura estropeado	Contactar con el vendedor
	Termostato estropeado	Contactar con el vendedor
No funciona el motor del aparato	El interruptor de funciones se encuentra en la posición **"0"**	Colocar el interruptor de funciones en la posición **"I"**
	Interruptor de funciones estropeado	Contactar con el vendedor
El aparato se encuentra conectado a la corriente eléctrica pero no se enciende el piloto rojo indicador de funciona-miento	Cable de alimentación estropeado.	Comprobar el cable de alimentación y la corriente eléctrica
	Ha saltado el fusible de seguridad	Comprobar la corriente eléctrica
El chocolate gotea y no fluye uniformemente, no se crea un afecto de fuente	El chocolate se encuentra demasiado espeso	Verter aceite de cocina
	La temperatura ajustada es demasiado baja	Ajustar una temperatura más baja
	El aparato no se encuentra nivelado	Nivelar el aparato. Ver punto **5.3 "Ajustes y conexión**"
El flujo de chocolate es intermitente	Al chocolate se han caído alimentos	Retirar los trozos de los alimentos del chocolate. Generalmente se encuentran en el recipiente cerca de la ranura de succión de la torre
Después de añadir chocolate/aditivos se detiene el flujo del chocolate	La temperatura del chocolate o de los aditivos es demasiado baja	Añadir únicamente chocolate y aditivos calientes

8. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.

¡ATENCIÓN!

Para evitar eventuales abusos, y sus riegos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.

¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120